

# EHPAD « Résidence Belle Etoile »

MENU DU LUNDI 2 FEVRIER AU DIMANCHE 8 FEVRIER 2026

(Sous réserve de la conformité des livraisons)

<p>Lundi 2 Février</p> 	<p>REPAS CREPES</p>	<p>Potage de légumes Dos de cabillaud sauce citron Macaronis Entremet vanille</p>
<p>Mardi 3 Février</p> 	<p>Salade coleslaw Veau marengo Pomme vapeur Emmental Faisselle au coulis de caramel</p>	<p>Potage poireaux panais PDT Endives au jambon Camembert Fruit de saison</p>
<p>Mercredi 4 Février</p> 	<p>Potage Crécý Sauté de dinde aux pruneaux Haricots beurre Gouda Fromage blanc spéculoos</p>	<p>Potage Dubarry Pizza au chèvre Salade verte Fruit de saison</p>
<p>Jeudi 5 Février</p> 	<p>Betteraves vinaigrette mimosa Emincé de porc ananas Riz basmati Ail et fines herbes Banane chocolat</p>	<p>Soupe à l'oignon Omelette à l'estragon Purée de potiron Cake au citron</p>
<p>Vendredi 6 Février</p> 	<p>Salade de perles légumières Poisson frais sauce beurre blanc Chou romanesco Tomme Fruit de saison</p>	<p>Potage de légumes verts Aiguillette de poulet à la crème Semoule Liégeois café</p>
<p>Samedi 7 Février</p> 	<p>Pamplemousse Bœuf goulash Lentilles Fromage Mousse mangue</p>	<p>Velouté de poireaux Tarte aux fruits de mer Batavia Yaourt aromatisé</p>
<p>Dimanche 8 Février</p> 	<p>Terrine de saumon et son toast Manchons de canard confits Pommes de terre sarladaises Fromage Tiramisu</p>	<p>Potage de légumes vermicelle Tomates farcies Petits suisses sucrés BIO</p>

Toutes les viandes servies sont d'origine Française

L'ensemble des plats sont Fait Maison

Bio français



Bleu Blanc Cœur



Haute valeur environnementale

